

# empanadas

las mejores de Milano

*The best of Milano*

<b>EMPANADA DE CARNE</b> Panzerotto ripieno di carne, uova, olive e spezie argentine <i>Savory pastry filled with meat, eggs, olives and Argentine spices</i>	€6	<b>EMPANADA DE QUESO Y TOMATE</b> Panzerotto ripieno di formaggio, pomodoro e basilico <i>Savory pastry filled with cheese, tomato and basil</i>	€6
<b>EMPANADA DE POLLO</b> Panzerotto ripieno di pollo, verdure, olive e spezie argentine <i>Savory pastry filled with chicken, vegetables, olives and Argentine spices</i>	€6	<b>EMPANADA DE JAMON Y QUESO</b> Panzerotto ripieno di prosciutto e formaggio <i>Savory pastry filled with ham and cheese</i>	€6
<b>EMPANADA DE CORDERO PATAGONICO</b> Panzerotto ripieno di agnello e spezie mediterranee <i>Savory pastry stuffed with lamb and Mediterranean spices</i>	€6	<b>EMPANADA DE VERDURA</b> Panzerotto ripieno di spinaci, olive, uvetta e pinoli <i>Savory pastry filled with spinach, olives, raisins and pine nuts</i>	€6
<b>EMPANADA MILANO</b> Panzerotto ripieno di ossobuco classica ricetta milanese <i>Savory pastry filled with ossobuco classic Milanese recipe</i>	€7	<b>EMPANADA DE CAMARONES</b> Panzerotto ripieno di gamberi argentini <i>Savory pastry filled with prawns</i>	€7
<b>EMPANADA DE PICAÑA AHUMADA</b> Panzerotto ripieno di picanha affumicata in legno di faggio <i>Savory pastry filled with smoked picanha</i>	€7	<b>EMPANADA DE HONGOS Y TRUFAS</b> Panzerotto ripieno di funghi al profumo di tartufo bianco <i>Savory pastry filled with mashrooms and truffle</i>	€7

**DEGUSTACION DE EMPANADAS** €12

Tris di mini panzerotti ripieni di formaggio  
pomodoro, pollo e carne

*Tasting of 3 mini fried savory pastry filled with cheese  
and tomato, chicken and meat*

*coperto/cover 4 euro*

# entradas

(Antipasti - Starters)

<b>SERRANO Y BUFALA</b> €16 Prosciutto serrano con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico <i>Serrano ham with buffalo mozzarella, tomato and basil</i>	<b>PAN DE CAMPO CON CERDO</b> €12 Crostini con porchetta speziata calda e pomodorini <i>Toasted bread with spiced pork and tomatoes</i>
<b>TARTA DE ESPARRAGOS</b> €9 Tortino di asparagi con salsa di grana e insalata verde <i>Asparagus pie with sauce of grain and green salad</i>	<b>JAMON PATA NEGRA A CUCHILLO</b> € 34 Pata Negra 100% Belota tagliato al coltello <i>Pata negra ham cut with knife 100 %</i>
<b>CEVICHE DE LOMO Y VINAGRETA ANDINA</b> €20 Carpaccio di filetto di manzo con crudité di verdure e salsa al lime. Ricetta andina <i>Beef fillet carpaccio with vegetable crudité and Andean recipe lime sauce</i>	<b>PICADITOS DE CARNE CRUDA</b> €25 Tris di tartare di filetto di manzo con caviale di basilico, uova di quaglia, crema di burrata e tapenade <i>Tasting of 3 beef tartare with caviar basil, quail eggs, burrata cheese and tapenade</i>

**CARPACCIO DE LOMO** €20  
Classico carpaccio di filetto di manzo  
*mettere parte in inglese*

# entradas de parrilla

<b>RIÑONES DE TERNERA</b> €10 Rognoni di vitello alla griglia <i>Grilled veal kidneys</i>	<b>MOLLEJAS DE TERNERA</b> €16 Animelle alla griglia <i>Grilled sweetbreads</i>
<b>PROVOLETA A LA PARRILLA</b> €12 Provolone alla griglia con origano/pomodoro fresco <i>Grilled provolone with oregano/fresh tomatos</i>	<b>CHORIZO Y SALCHICHA</b> €14 Misto di salsicce argentine alla griglia <i>Grilled mix sausages</i>

# parrilla

(Griglia al carbone - Charcoal Grill)

<b>OJO DE BIFE</b> (ca. 320 gr) €33 Entrecote <i>Rib steak Angus</i>	<b>CHURRASCO DE LOMO</b> (ca. 250 gr) €37 Filetto di manzo <i>Tenderloin Angus</i>
<b>BIFE DE CHORIZO</b> (ca. 320 gr) €29 Controfiletto di manzo <i>Sirloin Angus</i>	<b>PICANA</b> (ca. 280 gr) €30 Taglio nobile di picanha <i>Angus beef rump steak</i>
<b>VACIO</b> (ca. 250 gr) €28 Sottopancia <i>Skirt steak Angus</i>	<b>ENTRAÑA</b> (ca. 250 gr) €43 Diaframma americano <i>American Angus thin skirt steak</i>
<b>DEGUSTACIÓN DON JUAN</b> €36 (ca. 300 gr) Degustazione di filetto, picanha ed entrana <i>Tasting of 3 cuts: tenderloin, skirt steak, rumpsteak Angus</i>	<b>T-BONE STEAK</b> (ca. 500 gr) €45 Black Angus <i>Black Angus</i>
<b>BIFE DE COSTILLA</b> (ca. 500 gr) €45 Costata <i>Rib steak Black Angus</i>	<b>ASADO DE TIRA</b> (ca. 400 gr) €30 Costine di manzo <i>Ribs beef Black Angus</i>

## TAGLI DA CONDIVIDERE / CUTS TO SHARE

<b>BABY BEEF per 2</b> (ca. 700 gr) €66 Entrecote con purè di patate <i>Rib steak Angus with mashed potatoes</i>	<b>PARRILLADA ARGENTINA per 2</b> €65 (ca. 1 kg) Costine, entrana, scamone di Angus salamella, morcilla e patate fritte <i>Ribs, skirt steak, trip, black Angus, sausage balck pudding and fried potatoes</i>
<b>TOMAHAWK per 2</b> (ca. 1 kg) €120 Tomahawk di Angus con verdure e patate alla griglia <i>Black Angus Tomahawk with grilled vegetables</i>	<b>LOMO ENTERO per 4</b> (ca. 1,2 kg) €150 Filetto con verdure grigliate e patate fritte <i>Tanderloin with grilled vegetables and fried potatoes</i>
<b>BIFE CON LOMO per 2</b> (ca. 1 kg) €70 T-bone steak alle erbe fresche con patate al forno e pomodoro grigliato <i>T-Bon steak fresh herb with baked potatoes and grilled tomato</i>	<b>ASADO DOC per 2</b> (ca. 1 kg) €85 Costata con patate al forno <i>Club steak Black Angus and roasted potatoes</i>

# platos completos

altre carni nobili con contorno

*Other noble meats with side dish*

**CORDERO PATAGONICO €32**

Costine di agnello alla **griglia** con  
millefoglie di patate e coulis di  
frutti di bosco

*Grilled lamb ribs with baked potatoes and  
wild berry coulis*

**LOMO A LA PIMIENTA NEGRA €36**

Filetto di manzo al pepe nero,  
salsa al vino rosso e patate fritte

*Tenderloin steak with black pepper,  
wine sauce and fried potatoes*

**MEDALLÓN DE TERNERA EN €33  
FINAS HIERBAS Y FLAN DE  
ESPINACA**

Filetto di vitello alle erbe  
mediterranee con tortino di spinaci e  
fiori di zucchine in tempura

*Veal fillet with Mediterranean herbs with  
spinach pie and zucchini flower tempura*

**BIFE DE BLACK ANGUS CON €28  
ESPARRAGOS Y SALSA BERNESE**

Tagliata di black angus con asparagi  
e salsa bernese

*Beef fillet with rustic baked potatoes and  
béarnaise sauce*

**LOMO A LAS FINAS HIERBAS €35**

Filetto di manzo alle fine erbe  
concrema di pure di patata e asparagi

*Tenderloin steak with herbs cream of mashed  
potatoes and asparagus*

**POLLO DE CAMPO €22**

Galletto croccante alla **griglia** con  
crudite di verdure

*Boneless grilled chicken with vegetables*

**BIFE DE CHORIZO CON €30**

**ARROZ Y PANCETA CROCANTE**

Controfiletto alla **griglia** con pancetta  
croccante e riso Don Juan

*Rump steak served with crunchy bacon and rice*

**NIÑOS ENVUELTOS DON JUAN €28**

Involtini di filetto di manzo avvolto  
in pancetta dolce, farciti con patata,  
salsiccia e provola serviti con cicoria  
saltata all'olio e peperoncino

*Beef fillet rolls wrapped in sweet bacon, stuffed  
with potatoes, sausage and provola served with  
chicory and chilli pepper*

**COSTILLA DE CERDO CON €25  
PAPAS RUSTICAS**

Costine di maiale cotte a bassa  
temperatura con patate al forno

*Pork ribs cooked at low temperature with baked  
potatoes*

**BROCHETTE ARGENTINO €30  
CON PAPAS PAY**

Spiedino di filetto di manzo alla  
griglia, verdure e bacon con patatine  
fritte paille

*Grilled beef fillet skewer, vegetables and bacon  
with paille fries*

# ensaladas

(Insalate - Salads)

<b>ENSALADA DE HINOJO Y NARANJA</b> Insalata di finocchio con arancia, olive e foglie verdi <i>Orange salad, fennel and olives</i>	€9	<b>ENSALADA DE ESTACION</b> Crudite di verdure in pinzimonio di passion fruit, lattuga, crescione, finocchi, fave, indivia, carote e sedano <i>Crudite vegetables in pinzimonio of passion fruit, lettuce, watercress, fennel, broad beans, endive, carrots and celery</i>	€12
<b>PATAGONIA</b> Indivia, pera, crostini di formaggio di capra foglie verdi e pinoli <i>Endive, pear, goat cheese, green leaves and pine nuts</i>	€9	<b>MIXTA</b> Lattuga, pomodoro, carote, finocchio e sedano <i>Lattuce, tomato, fennel, carrots and celery</i>	€7
<b>CARPACCIO DE ZAPALLITOS</b> Carpaccio di zucchine con menta grana, rucola e mandorle tostate <i>Zucchini carpaccio with mint, Grana cheese and toasted almonds</i>	€10	<b>ENSALADA 3 COLORES</b> Insalata di pomodorino, avocado e cuori di palma <i>Tomato salad, avocado and hearts of palm</i>	€9

# acompanamientos

(Contorni - Side Dishes)

<b>FLOR DE CALABAZA FRITA</b> Fiori di zucca in tempura serviti con maionese al wasabi <i>Pumpkin flowers in tempura served with wasabi mayonnaise</i>	€8	<b>PAPAS FRITAS</b> Patate fritte <i>Fried potatoes</i>	€6
<b>BERENJENA GRATINADA</b> Gratin di melanzane con pomodoro e mozzarella <i>Aubergine gratin with tomato and mozzarella</i>	€8	<b>PAPAS AL HORNO</b> Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	€6
<b>CROQUETAS LOLITA</b> Crocchetta con morbido ripieno di pata negra <i>Soft croquette filled with patanegra ham</i>	€8	<b>PURÉ DE PAPAS</b> Purè di patate <i>Mashed potato</i>	€6
		<b>MIL HOJAS DE PAPAS</b> Millefoglie di patate gratinate al formaggio <i>Millefoglie potato croquettes with cheese</i>	€7

**ESPARRAGOS Y TOMATE** €8 **PAPAS A LA PARRILLA** €6  
Asparagi e pomodorini saltati in  
padella con erbe fresche  
*Sauteéd asparagus and tomatoes  
with fresh herbs*  
Patata alla griglia con salsa di  
formaggio/ burro e bacon  
*Grilled potatoes with cheese sauce/ butter  
and bacon*

**VERDURAS DE ESTACIÓN** €8 **CROQUETAS DE PAPA Y QUESO** €6  
Verdure miste di stagione saltate in  
padella con erbe fresche  
*Sauteéd seasonal vegetables*  
Crocchette di patate e formaggio  
*Fried potato croquettes with cheese*

**HONGOS DE ESTACIÓN** €12 **PURÉ DE BATATA Y PUERRO** €8  
**SALTEADOS**  
Funghi di stagione saltati in padella  
*Sautéed seasonal mushrooms*  
Purè di patata americana e porro  
*Mashed sweet potato and leek*

**ARROZ DON JUAN** €7 **AJI GRATINADO** €8  
Riso Basmati saltato con spinaci,  
pancetta croccante e uova  
strapazzate  
*Sauteéd basmati white rice with spianch,  
crispy bacon and egg*  
Friggitelli gratinati al pecorino  
*Green peppers au gratin with  
pecorino*

**GRAN PARRILLADA DE** €14  
**VEGETALES**  
Patata americana, cipolla rossa,  
melanzane, pomodoro, funghi, mais,  
peperoni e zucchine  
*American potato, red onion, aubergines,  
tomatoes, mushrooms, corn, peppers and  
courgettes*

## opciones de mar y verduras

opzioni di mare e vegetariane  
*sea options and vegetarian*

**PULPO A LA PARRILLA** € 35 **VEGGIE** €25  
Polipo alla griglia con spezie  
argentine e verdure al vapore  
*Grilled octopus with spices  
Argentina and steamed vegetables*  
Degustazione di empanadas di verdure,  
gaspaccio e verdure miste alla griglia  
*Savory pastry tasting of vegetables,  
gaspaccio and mixed grilled vegetables*

*coperto/cover 4 euro*